



Menu table d'hôte

Jun 2026

Sur réservation seulement

Ouvert les vendredis et samedis soir

La porte ouvre à 18 h début du repas 18h30

Présélection des plats requise***48 heures avant votre soirée**

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

Facturation au nombre confirmé de convives

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Rillettes d'agneau, tortilla séchée et compote de rhubarbe aux épices fumées

Entrée froide

Verdurette d'épinard, pomme fruit et carotte en julienne, feta frais et rôti, vinaigrette à l'italienne

Potage

À l'inspiration du moment

Plat principal

Suprême de canard à l'orange, sirop d'érable et poivre noir

ou

Noisettes de porc et marmelade de cornichon, sauce à l'oignon rouge

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes du domaine à l'inspiration du moment)

Dessert

Mousse aux fraises et sa meringue, biscuit feuilletine au chocolat noir et sorbet aux fraises

Un seul prix 92\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin